



# 変わらない味と変える味 杉田味噌屋

米柘将太・篠原麗子・日高太地

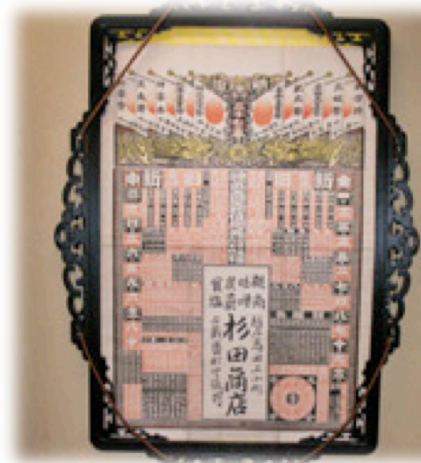


# 杉田味噌の歴史・・・

- ・ 創業はおよそ1820年
- ・ 高田城下で糀屋（こうじや）として始まる

糀づくりと味噌づくりが評判に！！

- ・ 地元の味噌文化に根ざした味づくりを継承してきた





# 杉田味噌屋のこだわり！

- ・ 添加物を一切使用しない！
- ・ 原料は国産使用！
- ・ 仕込みの手間と熟成に時間を惜しまない
- ・ 食べ飽きしない家庭の味づくり



# 杉田味噌の商品



味噌

味噌漬



あま酒





# 杉田味噌のベスト商品★



吟醸味噌(甘口)

最近は甘口が  
人気！

昔ながらの味！！  
不動の人気★

特撰味噌(中辛)



# 味噌を知ろう① → 糀

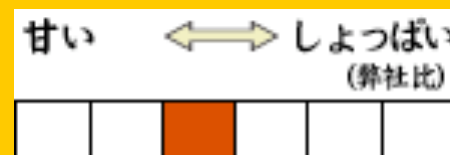
## 麴(こうじ)

- 米味噌
- 麦味噌
- 豆味噌

杉田味噌  
は米

## 味噌の分類

### 味



- 甘味噌
- 甘口味噌
- 辛口味噌

### 色

- 赤味噌
- 淡色味噌
- 白味噌





# 味噌を知ろう② 全国の郷土味噌



# 上越味噌

浮き糀

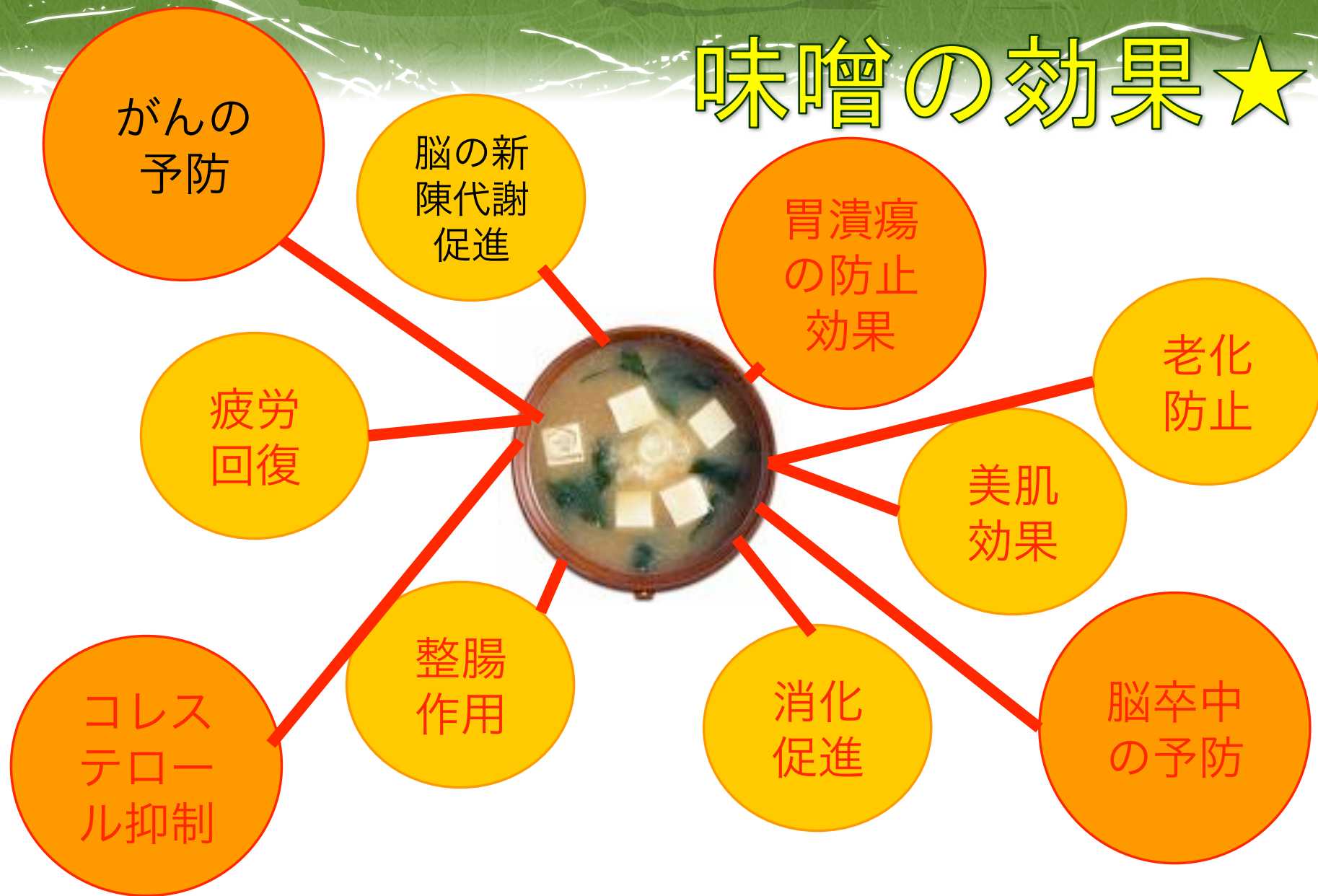
- ★浮き糀
- ★香り
- ★コクがある





# 味噌を知ろう③

## 味噌の効果★



# 変えない味①



蒸す

麹菌で  
麹づくり



混ぜる

水

塩



発酵  
熟成





## 変えない味②

麹菌

味噌の味の  
60%～70%が決まる！

- ・ 糀の生育には好適な温度と湿度が必要です
- ・ 麹菌の生育具合に合わせた温度湿度管理をしています。
- ・ 何度も手入れをしながら、生育具合を確認します。



プロの味

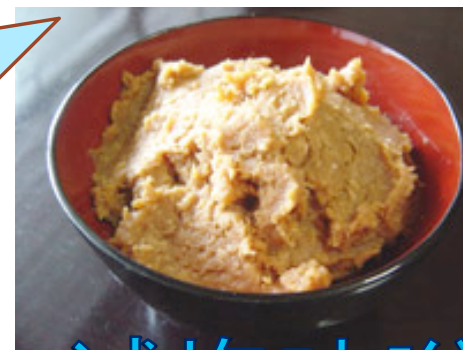
# 変える味



白甘味噌

白→熟成期間が短い  
甘→塩が少なく現代の人が  
多く好む味

通常より塩分を40%減。旨みを損なわないよう当蔵の技術で仕込んでいる。



減塩味噌

現代の人々の好みや、  
流行に対応した味づくり **現代の味**







# インスタント VS 手作り



## 長所

- ・手早くできる
- ・楽につくれる

## 短所

- ・風味に劣る
- ・栄養が劣る
- ・オリジナリティがない
- ・具材に限界がある

杉田味噌  
がインスタ  
ントを  
拒む理由

## 長所

- ・旨み、風味が抜群
- ・地元の味、家の味
- ・栄養価が高い
- ・自分の好みで具材  
を選べる

## 短所

- ・時間がかかる
- ・めんどう

実際に比べてみました！！



手作り



インスタント



杉田味噌の方が風味があってまるやかで味噌本来の味が出ています！！



# 味噌料理いろいろ★





最後に . . .

「伝統食品であるが、  
少しずつその社会に合わせてい  
かなければならない。

しかし、  
昔の味もなくせない！！」



By

杉田味噌

